

APTITRETARE

1. Västerbottensostpjä
med syrad rödlök (G, L, Ä)
2. Bondomelett
med fetaost, potatis, lök, paprika och oliver (L, Ä)
3. Skagenröra
på kavring med citron (G, Ä)
4. Rökt laxmousse
med picklad fänkål (F, L)
5. Tomat- och balsamicokompott
på crostini med parmesan, oliver och bresaola (G, L)
6. Kronärtskocka
med baconcrème på finncrisp (F, G, L)
7. Lantpaté
med Cumberlandsås och cornichons (F, Ä)
8. Lufttorkad skinka, salami och stark chorizosalami
med marinerade oliver och crostini (F, G)

HUVUDRÄTTER

KÖTT.

11. Oxpytt
med rödbetor
12. Köttbullar
med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos (F, L, Ä)
13. Fläskpannkaka
med rårörda lingon (F, G, L, Ä)
14. Falukorv
med broccoli och stuvade makaroner (F, G)
15. Lasagne al forno
med tomat- och basilikasås (G, L, Ä)

MENY

SMÅ PORTIONER MED
ENERGI- OCH PROTEINRIK MAT

. V E G E T A R I S K T .

1. Vegetarisk Bourguignon
med betor, svamp, ärt- och bönprotein serveras med potatismos (L)

2. Svart bönbiff
med romanescosås, klyftpotatis och broccoli (Vegan, M, S)

. F I S K .

3. Mandelbakad sez
i basilikasås med potatismos och rostade cocktailtomater (G, L, M)

4. Fransk fiskgryta
med lax, sez, musslor, räkor, rotfrukter och örter,
serveras med aioli (Ä)

5. Havets Wallenbergare
med ärtor, kokt potatis och vitvinssås smaksatt med gräslök (G, L, Ä)

6. Laxpudding
med pepparrotsmör, ärtor och citron (L, Ä)

. F Å G E L .

7. Kycklinglårfilé
i apelsin- och ingefärsås med grönsaksris

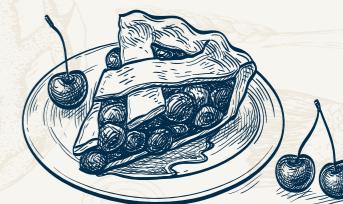
8. Kyckling "coq au vin"
med pärllök, rökt sidfläsk champinjoner och potatismos (F, L)

9. Kycklingfärsbiff
med gräddsås, potatis, morötter och svartvinbärsgelé (L, Ä)

10. Italiensk kycklingpasta
med tomat, kapris och champinjoner (G, L)

DESSERTER

1. Kladdig chokladkaka
med hallonsås (Ä)
2. Fruksallad
med vaniljkesella (L)
3. Signaturs vaniljglass (L, Ä)
4. Svensk fika
två sorters småkakor (G, L, M, Ä)
5. Signaturs cheesecake
(G, L, Ä)
6. Mjölkchokladmousse
med rostad vit choklad (L, Ä)
7. Säsongens paj
med vaniljsås (G, L, Ä)
8. Klassisk ostkaka
med rårörda bär
(blåbär, hallon och jordgubb) och grädde (G, L, M, Ä)
9. Chokladboll med kokos (G)
10. Två sorters hårdostar
med fikonmarmelad och saltiner (G, L)



Allergisk- fråga personalen!

F – Innnehåller fläsk

G – Innnehåller gluten

L – Innnehåller laktos

M – Innnehåller mandel

S – Kryddstark

Ä – Innnehåller ägg



X BRA MAT GÖR GOTT X
SIGNATUR by Coop
EST. 2018

APPETISERS

1. Västerbottens cheese pie
with pickled red onions (G, L, E)
2. Farmer's omelette
with feta cheese, potatoes, onion, peppers and olives (L, E)
3. Creamy prawn and dill mix
on dark rye bread with lemon (G, E)
4. Smoked salmon mousse
with pickled fennel (P, L)
5. Tomato- and balsamico compote
with parmesan, olives and bresaola on crostini (G, L)
6. Artichoke
with bacon crème on thin rye cracker (P, L, E)
7. Country pâté
with Cumberland sauce and cornichons (P, E)
8. Charcuterie platter
with dry cured ham, salami, spicy chorizo, marinated olives and crostini (P, G)

MAIN COURSES

. M E A T .

11. Swedish hash
served with beetroots
12. Meatballs
with rich gravy served with sugared lingonberries, pickled cucumber and mashed potatoes (P, L, E)
13. Oven baked pancake
with smoked ham and preserved lingonberries (P, G, L, E)
14. Swedish falu sausage
with broccoli and stewed macaroni (P, E)
15. Lasagna al forno
with tomato and basil sauce (G, L, E)

MENU.

SMALL PORTIONS
HIGH IN ENERGY AND PROTEIN
. V E G E T A R I A N .

1. Vegetarian Bourguignon
with beets, mushrooms, pea- and bean protein served with mashed potatoes (L)

2. Black bean pattie
with sauce romanesco, potato wedges and broccoli (Vegan, M, S)

. F I S H .

3. Almond baked saithe
in basil sauce, mashed potaotes and roasted cherry tomatoes (G, L, A)

4. French fish casserole
with salmon, saithe, mussels, shrimps, root vegetables and herbs, served with aioli (E)

5. Seafood pattie
with green peas, boiled potatoes and white wine sauce flavoured with chives (G, L, E)

6. Salmon pudding
with horse radish butter, green peas and lemon (L, E)

. C H I C K E N .

7. Chicken thigh
in orange- and ginger sauce with vegetable rice

8. Chicken "coq au vin"
with pearl onions, smoked pork, mushrooms and mashed potatoes (P, L)

9. Minced chicken pattie
with cream sauce, potatoes, carrots and black currant jelly (L, E)

10. Italian chicken pasta
with tomatoes, capers and mushrooms (G, L)

DESSERTS

1. Sticky chocolate cake
with raspberry sauce (E)
2. Fruit salad
served with vanilla curd cheese (L)
3. Vanilla ice cream à la Signatur (L, E)

4. Swedish fika
two sorts of biscuits (G, L, A, E)
5. Cheesecake à la Signatur
(G, L, E)

6. Milk chocolate mousse
with roasted white chocolate (L, E)



7. Pie of the season
served with custard (G, L, E)

8. Traditional Swedish cheesecake
with preserved berries (blueberry, raspberry and strawberry) and whipped cream (G, L, A, E)

9. Chocolate ball with coconut (G)

10. Two kinds of hard cheese
served with fig marmalade and crackers (G, L)

L – Contains lactose
G – Contains gluten
E – Contains eggs
A – Contains almonds
P – Contains pork
S – spicy

Allergic- ask the staff!



X BRÄMAT GÖR GOTT X
SIGNATUR
by Coor
EST. 2018